



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2018

- BOLGHERI DOC ROSSO

Der mit der gleichen Leidenschaft und Liebe zum Detail wie der Ornellaia erzeugte Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein würdiger „Zweitwein“. Die Komposition aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot vereint Zugänglichkeit und eine beachtliche Geschmackstiefe mit bewährtem Alterungspotential.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot

„Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018 leuchtet in sattem Rubinrot und besitzt eine ausgeprägte aromatische Komplexität, welche ein besonderes Merkmal des Jahrgangs ist. In der Nase entfalten sich Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Himbeeren und roten Kirschen, begleitet von floralen Nuancen wie Wildrosen und würzigen Noten wie rosa Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein anschniegsmäßig und ausgewogen mit einer schönen Tanninstruktur und einem knackigen, schmackhaften Finale.“

Olga Fusari - Weinmacher - Mai 2020

DIE VEGETATIONSPERIODE 2018

Nach einigen Jahren, die uns beinahe vergessen ließen, was Winter ist, kehrten die klimatischen Bedingungen im Jahr 2018 wieder zur Normalität zurück. Eine Reihe von Tagen mit Temperaturen unter der Null-Grad-Marke waren ausreichend, damit die Reben ihre wohlverdiente Winterruhe beginnen konnten. Der Frühling sollte als einer der regenreichsten überhaupt in der Geschichte in Erinnerung bleiben, mit dreimal höheren Niederschlagsmengen als im jahreszeitlichen Durchschnitt sowie hohen Temperaturen im April. Trotz des späten Austriebs konnten die Reben dank der klimatischen Bedingungen und des schnellen Wachstums die Verspätung wieder aufholen und begannen eine ganze Woche früher zu blühen. Obwohl die Niederschlagsmengen geringer ausfielen als im Mai, blieben sie den ganzen Monat Juni hindurch überdurchschnittlich hoch. Erst der Juli bescherte uns eine Atempause mit warmem und trockenem Wetter. Die Beeren begannen zwischen dem 22. und 25. Juli zu reifen und der Monat August war so heiß wie im Vorjahr, aber etwas regnerischer. Zucker- und Säuregehalt entwickelten sich langsam, während die Trauben aufgrund des hohen Wassergehalts im Boden relativ groß wurden. Der September war heiß und niederschlagsfrei. Die Temperaturen lagen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, dank der kühleren Nächte konnten sich die Reben jedoch erholen und ihre Aromen und Säure bewahren. Die Weinlese der roten Trauben begann am 31. August mit dem Merlot und endete am 8. Oktober mit den späteren Sorten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15 kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht angequetscht. Seit 2016 wurde neben der manuellen Auswahl auch die optische Sortierung eingeführt, um die Qualität der Auswahl weiter zu verbessern. Jede Sorte und jede Parzelle wurden separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahltanks bei Temperaturen von 26-30 °C, gefolgt von einer Maischestandzeit von circa 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25% neue und 75% ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Die Cuvée wurde nach 12 Monaten Reifezeit in Fass zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gelagert. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.

Axel Heinz - Gutsdirektor